

Asparagi, mandorle e porcini

Chef Marco Volpin, Ristorante Le Tentazioni

Contorno

Ingredienti (per una persona)

Per gli asparagi:

- 2 asparagi verdi
- 500 gr asparagi bianchi bio di pernumia
- 25 gr aceto di mela bio
- 50 gr olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- pepe 0,5 gr

Per il croccante di porcini:

- 20 gr farina integrale bio
- 3 gr polvere di porcini
- 40 gr acqua
- sale q.b.
- 10 gr olio extravergine di oliva

Per la maionese di mandorle:

- 100 gr mandorle bio pelate
- 30 gr di olio extravergine di oliva
- 75 gr di acqua
- sale q.b.
- 10 gr aceto di mela bio

Per la guarnizione del piatto:

- 2 noci di macadamia tostate
- 3 germogli di pisello
- 2 maggiorana fresca
- 0.3 gr polvere di porcini

Preparazione

Per gli asparagi: Cuocere gli asparagi verdi e raffreddare in acqua e ghiaccio, spadellare con dell'olio e poi condire con maggiorana, sale e gazpacho di asparagi bianchi ottenuto dalla loro cottura, e frullati con olio, sale, pepe e aceto di mela.

Per la maionese di mandorle: Mixare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Per il croccante di porcini: Mixare gli ingredienti e poi cuocere in un padellino antiaderente fino ad ottenere una chips croccante ed asciutta.

Impiattamento

Collocare gli asparagi verdi, le due salse, le erbe aromatiche, le noci di macadamia tostate e spolverare con la polvere di porcini.

